

LEVURE "ROYAL"

Salad Rolls (Gâteaux).

- 2 tasses de liquide de Levure
"Royal."
- 4 cuillerées à soupe de beurre
fondu.
- 2 œufs.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.

Battez légèrement les œufs et ajoutez tous les ingrédients à la levure liquide. Ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir, couvrez et laissez reposer pendant deux heures dans un endroit chaud. Puis roulez à un demi-pouce d'épaisseur et coupez en doigts d'un demi-pouce de large et 5 pouces de long. Roulez bien uni entre les mains et mettez dans une léchefrite à un pouce d'intervalle entre les doigts, passez le pinceau dessus avec du beurre fondu puis laissez lever pendant une demi-heure. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four modérément chaud.